

V Brně dne 10. 7. 2018
Vaše značka: 443/2018

Vážený pan
prof. Ing. Ján Tomáš, CSc.
SPU v Nitre
Fakulta biotechnologie a
potravinárstva
Děkanát
Andreja Hlinku 2
949 76 Nitra

O p o n e n t s k ý p o s u d e k n a h a b i l i t a č n í p r á c i

„Variabilita kvality kávy v závislosti od pôvodu a spracovania“

Autorka: Ing. Alica Bobková, PhD.,

Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

**Posudek vypracovala: doc. Ing. Viera Šottníková, Ph.D., Mendelova univerzita v Brně,
Ústav technologie potravin**

Zaměření, význam a struktura práce

Předkládaná habilitační práce Ing. Alice Bobková, PhD. je zpracována na 200 stranách. Je členěná do standardních kapitol: Současný stav řešené problematiky, Cíl práce, Materiál a metody, Výsledky a diskuze a Závěr a doporučení pro praxi. V textu je citováno 374 a 23 literárních zdrojů URL, včetně legislativy spojené s řešenou problematikou.

Text práce je obohacen tabulkami, grafy i obrázky. Práce je psaná srozumitelnou formou, splňuje formální požadavky kladené na tento typ práce. Zvolené členění práce je velmi vhodné, činí práci přehlednou a text je dobře čtivý.

Literární přehled je poměrně obsáhlý a zabývá se historií, taxonomickou klasifikací, kde je podrobně popsáno neskutečné množství druhů kávy, jejich kvalita i úskalí pěstování a ochrany.

1. *U charakteristiky Coffea arabica píšete, že je to samoopelivou rostlinou, co jiné druhy?*
2. *Dočetla jste se, jak dlouho trvá vyšlechtění nové odrůdy kávy a evn. kde se káva šlechtí?*
3. *V práci mj. píšete o zajímavé jamajské odrůdě „Modrá hora“, můžeme se s pitím dané kávy „setkat“ i v České nebo Slovenské republice?*

Pěkně a obsáhle je popsáno i chemické složení a způsoby zpracování a sušení kávy.

4. *Má pozdní sběr kávy pozitiva, mění se nějakým způsobem jejich složení?*

Cíle práce byly vhodně zvoleny a také všechny body splněny.

Podrobné popsání použitého materiálu (ohromné množství hodnotících vzorků kávy) a pečlivý výběr metod k rozborům i hodnocení svědčí o erudici habilitantky. Výsledky a diskuse jsou přehledné s využitím citací, což svědčí o výborném přehledu habilitantky.

5. *Čím si vysvětlujete vyšší obsah chlorogenových kyselin u pražených káv upravených mokrou cestou, u zelených káv je daný výsledek obráceny?*
6. *Ovlivňuje přídavek mléka do kávy při pití, množství chlorogenových kyselin, a tím i zmenšování či zvětšení antioxidačních účinků na člověka?*

Jenom malá připomínka:

- u některých obrázků a tabulek není na ně odkaz v textu, což je zanedbatelné opomenutí,
- možná by bylo vhodnější zvětšit grafy, pro lepší rozlišení (čitelnost).

Pěkný závěr, který by mohl být pro obchodníky s kávou nápomocen.

V práci jsou bohaté, nové a pro vědní obor a pedagogickou činnost přínosné výsledky. Tyto jsou náležitě a přehledně zpracovány jak statistickým testem po analýze variance v tabulkách, tak i statisticko-grafickými metodami (projekce proměnných do faktorové roviny) a výsledky jsou zdařile fotograficky dokumentovány. Všechny výsledky jsou odborně a vhodně interpretovány. Drobné chyby v textu a mnou položené otázky, které jsou navrženy do diskuze, nesnižují nikterak úroveň habilitační práce.

Samotná habilitační práce ukazuje na vědeckou erudici habilitantky a schopnost prezentovat výsledky práce. Dosavadní vědecké i pedagogické působení habilitantky lze charakterizovat jako přínosné pro daný obor. Ocenění si zaslouží praktická doporučení autorky pro praxi a přímé využití výsledků její práce v praxi.

Závěr

Ing. Alica Bobková PhD. je autorkou mnoha odborných a vědeckých publikací v odborných periodících i renomovaných mezinárodních vědeckých časopisech s IF. Je autorkou monografií, učebních textů i užitého vzoru. Absolvovala stáže na prestižních zahraničních univerzitách.

Předložená habilitační práce Ing. Alice Bobkové, PhD. splňuje všechna požadovaná kritéria, hodnotím ji kladně a **d o p o r u ě u j i** ji Vědecké radě Fakulty biotechnologie a potravinářstva SPU v Nitre k habilitačnímu řízení.

V Brně 10. 7. 2018

doc. Ing. Viera Šottníková, Ph.D.
oponentka